

**Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение  
«Сосновская средняя общеобразовательная школа»  
«Сосновская СОШ»**

**П Р И К А З**

от 01.09.2023 г.

№ 109 г

п. Сосновый

**§1**

**Об организации питания обучающихся  
МКОУ «Сосновская СОШ» в 2023-2024 учебном году**

С целью организации сбалансированного рационального питания обучающихся, технологии приготовления блюд в соответствии с меню-требованием, а также в рамках осуществления в 2023-2024 учебном году производственного контроля по данному вопросу

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Организовать питание детей в МКОУ «Сосновская СОШ» в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

1.1. Изменения в рацион питания детей вносить только с разрешения директора МКОУ и в соответствии с Методическими указаниями.

2. Возложить ответственность за организацию питания на специалиста по охране труда Родину А.Н.

3. Утвердить график приема пищи:

09.15-09.35

10.20-10.40

11.25-11.35

12.20-12.45

13.30-13.50

4. Ответственному за организацию питания детей Родиной А.Н.:

4.1. Составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню-требовании.

4.2. При составлении меню-требования учитывать следующее:

- определять нормы на каждого обучающегося в соответствии с потребностью, проставляя норму выхода блюд в соответствующую графу;

- проставлять кол-во позиций используемых продуктов прописью;

- указывать в конце меню-требования количество принятых позиций, ставить подписи бухгалтера МКУ «ЦОДУОК», калькулятора, кладовщика, повара, принимающего продукты из кладовой.

4.3. Представлять меню-требование для утверждения директору МКОУ накануне предшествующего дня, указанного в меню-требовании.

4.4. Возврат и дополнение продуктов в меню-требование оформлять не позднее 8.00 часов.

5. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении – поварам, кладовщику:

5.1. Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню-требованию.

5.2. Кладовщик несет ответственность за своевременность доставки пищевых продуктов и продовольственного сырья, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых продуктов от поставщиков.

5.3. Кладовщик проводит визуальную органолептическую оценку качества получаемых от поставщиков пищевых продуктов и продовольственного сырья.

5.4.Кладовщик производит выдачу продуктов на пищеблок (повару) из продуктовой кладовой в соответствии с утвержденным директором МКОУ меню-требованием не позднее 17.00. предшествующего дня, указанного в меню-требовании.

5.5.Ответственность за ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции в установленном порядке и за ее хранение в течение 48 часов (не считая субботы и воскресенья) в специальном холодильнике при температуре  $+2 - +6$  °С возлагается на повара Беспалову М.А.

На время отсутствия на работе повара Беспаловой М.А., ответственность за ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции в установленном порядке и за ее хранение возлагается на повара Тимохина К.А.

6.Создать бракеражную комиссию для определения органо-лептических свойств готовой продукции и разрешения выдачи данной продукции в составе:

- Елизарова В.С.- директор
- Минаева Е.В.- учитель
- Акимова Н.Л. – зам. директора по ВР

6.1.Для выполнения функций, возложенных на бракеражную комиссию, необходимо иметь на пищеблоке: весы пищевой термометр, две ложки, вилку, нож, тарелку с указанием веса на обратной стороне (вмещающую как 1 порцию блюда, так и 10 порций), линейку, чайник с кипятком для ополаскивания приборов.

7.Кладовщику ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания с бухгалтером МКУ «ЦОДУОК».

8.Работникам пищеблока запрещено хранить личные вещи и переодеваться на рабочем месте.

9.На пищеблоке необходимо иметь:

- правила охраны труда при эксплуатации электроприборов (вывешиваются около каждого электроприбора или хранятся в специальной папке);
- медицинскую аптечку;
- огнетушитель;
- диэлектрические коврики около каждого электроприбора;

## §2

### **Об организации питания детей дошкольных групп МКОУ «Сосновская СОШ» в 2022-2023 учебном году»**

С целью организации сбалансированного рационального питания обучающихся, технологии приготовления блюд в соответствии с меню-требованием, а также в рамках осуществления в 2023-2024 учебном году производственного контроля по данному вопросу

#### **ПРИКАЗЫВАЮ:**

1.Организовать питание детей дошкольных групп МКОУ «Сосновская СОШ» в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

1.1.Изменения в рацион питания детей вносить только с разрешения директора МКОУ, заместителя директора дошкольной группы и в соответствии с Методическими указаниями.

2.Возложить ответственность за организацию питания на калькулятора Баскакову Н.И..

3.Утвердить график приема пищи:

Завтрак	8.20-8.50
Второй завтрак	10.00-10.30
Обед	11.45-13.15

Полдник 15.15-15.30

Ужин 17.00-17.30

4. Ответственному за организацию питания детей Баскаковой Н.И.:

4.1. Составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню-требовании.

4.2. При составлении меню-требования учитывать следующее:

- определять нормы на каждого ребенка в соответствии с потребностью, проставляя норму выхода блюд в соответствующую графу;

- проставлять количество позиций используемых продуктов прописью;

- указывать в конце меню-требования количество принятых позиций, ставить подписи бухгалтера МКУ «ЦОДУОК», калькулятора, кладовщика, повара, принимающего продукты из кладовой.

4.3. Представлять меню-требование для утверждения директору МКОУ накануне предшествующего дня, указанного в меню-требовании.

4.4. Возврат и дополнение продуктов в меню-требование оформлять не позднее 8.00 часов.

4.5. Производить своевременную замену информации на стенде «Сбалансированное питание – залог здоровья»: график выдачи готового питания по группам, объем получения блюд в граммах.

4.6. Обновлять маркировку на полочке с контрольным блюдом, предусмотреть наличие всех объемов, имеющихся в Типовом рационе питания детей.

5. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении – поварам, кладовщику:

5.1. Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню-требованию.

5.2. Кладовщик Блоцкая В.П. несет ответственность за своевременность доставки пищевых продуктов и продовольственного сырья, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых продуктов от поставщиков.

5.3. Кладовщик Блоцкая В.П. проводит визуальную органолептическую оценку качества получаемых от поставщиков пищевых продуктов и продовольственного сырья.

5.4. Кладовщик производит выдачу продуктов на пищеблок (повару) из продуктовой кладовой в соответствии с утвержденным директором МКОУ меню-требованием.

5.5. Ответственность за ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции в установленном порядке и за ее хранение в течение 48 часов (не считая субботы и воскресенья) в специальном холодильнике при температуре +2 - +6 °С возложить на повара Афанасьеву Г.Б.

На время отсутствия на работе повара Афанасьевой Г.Б., ответственность за ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции в установленном порядке и за ее хранение возлагается на повара Дудко А.В.

5.6. Повару Афанасьевой Г.Б. строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку производить по графику утвержденному руководителем.

6. Создать бракеражную комиссию для определения органо-лептических свойств готовой продукции и разрешения выдачи данной продукции в составе:

- Тихонова С.А. -заместитель директора дошкольной группы

-Викторович Н.Н. – заведующий хозяйством

- Иванова Л.А. -воспитатель

6.1. Для выполнения функций, возложенных на бракеражную комиссию, необходимо иметь на пищеблоке: весы пищевой термометр, две ложки, вилку, нож, тарелку с указанием веса на обратной стороне (вмещающую как 1 порцию блюда, так и 10 порций), линейку, чайник с кипятком для ополаскивания приборов.

7. Кладовщику ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания с бухгалтером МКУ «ЦОДУОК».

8. Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока в группы:

Завтрак	8.00-8.20
Второй завтрак	9.50-10.00
Обед	11.40-12.30
Полдник	15.00-15.10
Ужин	16.45-17.00

9. Работникам пищеблока запрещено хранить личные вещи и переодеваться на рабочем месте.

10. На пищеблоке необходимо иметь:

- правила охраны труда при эксплуатации электроприборов (вывешиваются около каждого электроприбора или хранятся в специальной папке);

- медицинскую аптечку;

- огнетушитель;

- диэлектрические коврики около каждого электроприбора;

11. Ответственность за организацию питания детей в каждой группе несут воспитатели, помощники воспитателя.

12. Ответственность за исполнение данного приказа возложить на заместителя директора дошкольной группы Тихонову С.А.

13. Контроль исполнения приказа оставляю за собой.

Директор



В.С. Елизарова

С приказом ознакомлен(а):